This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Over dit boek

Dit is een digitale kopie van een boek dat al generaties lang op bibliotheekplanken heeft gestaan, maar nu zorgvuldig is gescand door Google. Dat doen we omdat we alle boeken ter wereld online beschikbaar willen maken.

Dit boek is zo oud dat het auteursrecht erop is verlopen, zodat het boek nu deel uitmaakt van het publieke domein. Een boek dat tot het publieke domein behoort, is een boek dat nooit onder het auteursrecht is gevallen, of waarvan de wettelijke auteursrechttermijn is verlopen. Het kan per land verschillen of een boek tot het publieke domein behoort. Boeken in het publieke domein zijn een stem uit het verleden. Ze vormen een bron van geschiedenis, cultuur en kennis die anders moeilijk te verkrijgen zou zijn.

Aantekeningen, opmerkingen en andere kanttekeningen die in het origineel stonden, worden weergegeven in dit bestand, als herinnering aan de lange reis die het boek heeft gemaakt van uitgever naar bibliotheek, en uiteindelijk naar u.

Richtlijnen voor gebruik

Google werkt samen met bibliotheken om materiaal uit het publieke domein te digitaliseren, zodat het voor iedereen beschikbaar wordt. Boeken uit het publieke domein behoren toe aan het publiek; wij bewaren ze alleen. Dit is echter een kostbaar proces. Om deze dienst te kunnen blijven leveren, hebben we maatregelen genomen om misbruik door commerciële partijen te voorkomen, zoals het plaatsen van technische beperkingen op automatisch zoeken.

Verder vragen we u het volgende:

+ *Gebruik de bestanden alleen voor niet-commerciële doeleinden* We hebben Zoeken naar boeken met Google ontworpen voor gebruik door individuen. We vragen u deze bestanden alleen te gebruiken voor persoonlijke en niet-commerciële doeleinden.

+ *Voer geen geautomatiseerde zoekopdrachten uit* Stuur geen geautomatiseerde zoekopdrachten naar het systeem van Google. Als u onderzoek doet naar computervertalingen, optische tekenherkenning of andere wetenschapsgebieden waarbij u toegang nodig heeft tot grote hoeveelheden tekst, kunt u contact met ons opnemen. We raden u aan hiervoor materiaal uit het publieke domein te gebruiken, en kunnen u misschien hiermee van dienst zijn.

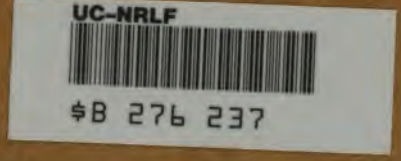
+ *Laat de eigendomsverklaring staan* Het “watermerk” van Google dat u onder aan elk bestand ziet, dient om mensen informatie over het project te geven, en ze te helpen extra materiaal te vinden met Zoeken naar boeken met Google. Verwijder dit watermerk niet.

+ *Houd u aan de wet* Wat u ook doet, houd er rekening mee dat u er zelf verantwoordelijk voor bent dat alles wat u doet legaal is. U kunt er niet van uitgaan dat wanneer een werk beschikbaar lijkt te zijn voor het publieke domein in de Verenigde Staten, het ook publiek domein is voor gebruikers in andere landen. Of er nog auteursrecht op een boek rust, verschilt per land. We kunnen u niet vertellen wat u in uw geval met een bepaald boek mag doen. Neem niet zomaar aan dat u een boek overal ter wereld op allerlei manieren kunt gebruiken, wanneer het eenmaal in Zoeken naar boeken met Google staat. De wettelijke aansprakelijkheid voor auteursrechten is behoorlijk streng.

Informatie over Zoeken naar boeken met Google

Het doel van Google is om alle informatie wereldwijd toegankelijk en bruikbaar te maken. Zoeken naar boeken met Google helpt lezers boeken uit allerlei landen te ontdekken, en helpt auteurs en uitgevers om een nieuw leespubliek te bereiken. U kunt de volledige tekst van dit boek doorzoeken op het web via `http://books.google.com`

TX
355
S3



YB 15123

Digitized by Google

·FROM·THE·LIBRARY·OF·
·OTTO·BREMER·

Digitized by Google

Otto Brenner
22.8.02

„Wenn't man smekket"

dat hett:

Wu kann Dei, bi dene Smalhans Küchenmeister is, op en Besten un op en Billigsten sik satt äten un drinken?

Von

Eduard Schmelzkopf.

Eigenthum des Verfassers.

Wolfenbüttel.
Druck und Verlag von Julius Zwißler.
1880.

Digitized by Google

Digitized by Google

„Wenn't man smekket“

dat hett:

kann Dei, bi dene Smalhans Küchenmester is, en Besten un op en Billigsten sik satt äten un drinken?

Von

Eduard Schmelzkopf.

Eigenthum des Verfassers.

Wolfenbüttel.

Druck und Verlag von Julius Zwißler.

1880.

Digitized by Google

TX
S3

BREMER

Seinem theuren

Klaus Groth

gewidmet.

Digitized by Google

UNIV. OF CALIFORNIA

Antwort.

Richtig äten, richtig drinken
Makt jesunt un froh un stark!
Hellen Köppen, Riesenpoten,
Is en Spaß et swarste Wark.

I. Allgemeine Bemarkungen.

1. Nich de Masse, dei de Minsche itt un drinket, maket satt, sondern de Eigenschaften von Spis' un Drank, öhre Nährkraft; nich darop kummet et an, wu veel hei in de Mage herinderstoppet oder herinderplanschet, sondern wat hei tau sik nimmet nn wu hei't verdauet.

2. De allerwichtigste Nährstoff is de Stikkstoff; erst denne kummet de Kollenstoff un alle andern; alsau je mehr Stikkstoff en Nahrungsmiddel enthält, teste kräftiger is et for en Körper. Ob nu mehr Stikkstoff oder mehr Kollenstoff for de Jesuntheit nödig is, dat bestimmet dei Körperverfassunge un de Lebenswise; „en Snider is kein Groffsmettsknecht" un en „Bäukerworm" kein „Slachtergeselle."

3. Alle Spisen und Jedränke, dei in licht verdauliger Form, vernut in weiker, taubereit sint, wirket bäter taur Ernährunge as dei, wekke de Minsche in swar verdauliger Form genütt.

4. For de Ernährunge von en Körper deiht ne gue Dagesordnunge bin äten un drinken gar te grülig Noth; drei, awer grüntlige un kräftige Mahltiten — et Morjens, et Middages un et Abends — sint enaug; wer alle Ogenblikke henlöppet un itt, kann weder gut verdauen noch geistig oder körperlig tapper drop losarbein; tau ofte un tau veel unkräftige Nahrungsmiddel for en Körper verwennen hett dür lewen, und je mehr Arbeit, Tit un Fürung öhre

M88923

Digitized by Google

Taubereitünge erfordert, teste dürer natürlig sint se. Sömmerdag-Spisen un Jedränke sau veel as et ichtens angeiht, költ: Dorvan: üch: nödig: dat de Husfrue in er Köke bin Smurpotte: sik midde: smart!

5. Et is en groten, groten Segen for de Armen, dat recht veele recht kräftige Nahrungsmiddel ok recht billig te hebben sint

6. Blot wer jesunne, kräftige Nahrungsmiddel, dei passig taubereit sint, enaug tau sik nimmet, feuhlt sik gehörig warm, vernut wenn't butten sniet und früst; wer awer sik nich warm feuhlt, brukt ok veel mehr Tüg, un wenn ok sin Kachelowe — allewile en düren, düren Frünt — et noch sau ehrlich meint und Füer un Flammen spreuht, ne huddert doch!

II. De besten un billigsten Nahrungsmiddel.

Nist Bäteres in er Welt ar Hülsenfrüchte! Linsen, Bohnen, Arften! Nich ofte jenaug kann ik et en armen Lüen tauraupen: „Holt üch an Linsen, Bohnen, Arften! Sei sint et Fleisch for üch!" dei gut koken un immer dorch en Dorchslag! Un jo immer afwesseln ermidde! Ower ne gue Arsten-, Bohnen- und Linsenzuppe, vernut for Kinder, geiht Nist! Un wu wollfeil! Wer sik eranne satt äten will, bruket noch nich emal enen Silbergroschen! un hat hei denne enen Härig ertau, teste bäter! Et kräftigste awer von allen Nahrungsmiddeln sint de Eier! Et Witte noch vorzügliger as et Jäle! Op en Besten et Ganße roh tesammegereuhrt mit en Betten Solt, Zukker, Zirop oder Honnig! Son paar Eier et Morjens un enen düchtigen Knaggen gut Brot ertau — dat holt gut vor bet Middag! En grot grot Unglükke, dat noch sau veele Landlüe ne wahre Angest hett vor en Hauhnderstalle!

Fleisch — prächtig, kann't ok man en Stümpel Wost oder en Härig sin! Awer gut tauberein! Sau roh as mäglig! In er Form von Beafsteak, Slakwost, Schinken!

Digitized by Google

Esmort un ebrahet! Koken docht nich veel! Sall de Zuppe gut sin ervon, denne hat et Fleisch nich veel Kraft mehr; un Fett is Nist as Kollenstoff; „Fett swimmet boben.“ Wost narjens sau schöne as in usen leiwen Vaderlanne Dütschlant, de vorzüglichste in Bronswik! — De kräftigste Fleischsorte is Rintfleisch! denne folget Schapfleisch, Swinefleisch ꝛc.! Wiltfleisch immer jesunner as Tahmfleisch, weil et Wilt sine Mahltit sik utseuken kann un immer in frischer Lucht sik herummetummelt. Frilig son Lampe is allewile knappe mit er Lope tau entdekken un steiht gar te hoch in'n Prise! Wat et von Jeflügel jift, harrlig: Häuhnder, Gause, Anten, Duben! De Anten wahre Dokters for en Garen un muddige Jegenden mit öhren fulen un giftigen Dünsten! Un wenn Ein schimpet op de Duben un meint, se wärren Weitenspitzbuben, — ah näe, de Festmahltit for de Duben sint de Kören von en allerslimmesten Unkrut! Ne grote Wollthat Fische! Dat wett de Chinesen gar te gut! Dik an Dik hett se, wu sik Quell- oder Flußwater sinnt! Unnen de Mudde benutzet se as Dunk! Un wu wollfeil de Fische optrekken! Son Betten Schapdunk for Karpen is forwahre doch keine jefährlige Sake! Awer Sprink an Sprink! Un wu sint de Dike? Wat könne Jeimeke (Jembke bi Fallerslebbe) alle maken ut sinen schönen Kunni-Karpborn (Karl de Grote un sin Heer süllt hier an den veelen krystallhellen Springen emal sik elawet hebben)? Wat Hittfeld bi Harborg ut sinen prächtigen Quellwater? Saalstorp awer bi Helmestidde is all lange berühmt wegen siner fetten Karpen und Slie. Un nu erst Seefische! Wat ne Eeren ohne Utsaat! Wollen sik doch endlig grote Fischeriegesellschaften ower Fischeriegesellschaften billen, umme dei riesigen Schätze, dei in er Nort- un in er Ostsee noch verborgen ligget, te heben! Ik denke mik, de grote Fischeriutstellunge tau Barlin wart dei Sake wol in en Zug bringen.

Utjeteikend alle Melksachen! Seute oder sure (dikke) Melk! Un sicher nich et Beste et Flott oder de Botter! Awer ach! sure Melk, düssen Labedrank, an dene all sau mannig ein krank Minsche sik wedder jesunt ejetten hat, dene

Digitized by Google

jewet sau Veele noch en Swinen! Na dei befinnt er sik denn ok recht gut bie!

Winterdag, wenn et Wedder taun Verklohmen is, denne en Betten warme seute Melk ertau, dat sik de Mage nich verküllt! Keese — recht nahrhaft, is et nich Stinkefitz erster Klasse, dat en sik all de Näse derfor tauhält, wenn en eranne denket!

Brot — nich alltau nahrhaft, awer je gröwwer, teste anjenehmer for de Mage! Swartbrot, Kommisbrot, Pumpernikkel immer bäter for dei as Wittbrot! Et ilderbeste Schrotbrot weil bin Jetreide de Hauptkraft dicht under er Hülse sitt; darumme ok son kräftig Futter for et Veih de Klie. Ja wol, Schrotbrot! Fällt ok sau mannig zimperig Minsche binahe in Ahmacht, wenn hei dit Wort man hört! Mik awer, is immer recht trurig te Mauhe, wenn ik de Kinder sau nahr Schaule gahn seihe, mit öhrer swintsüchtigen Semmel, womidde se denne ganße veir Stunnen bi starker geistiger Arbeit utholen süllt. De Bleichsucht un et Nerrenpiepen bliwet denn ok nich ute un wandert recht ofte midde int Graf. Is ok an sik de Weite nahrhafter as de Rogge, je witter et Wittbrot, teste swakker un dürer! Son lütt lütt Melkbrot is doch forwahre opstunt nich veel grötter as en preuschen Daler! Un Swartbrot holt de Mage allemal veel frischer un flitiger as et Wittbrot! Ris — lichte verdaulig, awer swakk! Gut Heese-, Baukweitengrütte, Gries, Grupen! Neben er Fleischzuppe teikent sik ut Sago-, Rausenappel-, Haputjen- un Flieder- (Kaileken-) Zuppe; de lestere passet jenau for de nattkolen Dage in'n Harwest. Marsch mit en Klümpen, wenn er einen en Lokk midde in en Kopp smiten kann! Süllt se nich as Kisserlinge in er Mage feste liggen, sau mött se hüpsch weike ekokt sin!

As Taubrot ganß erfreulig un er Tunge willenkomen Botter, awer de Horizont von er Fikke stimmet ergegen. In en Stäen billt sik en gut Deil von Lüen in, dat sei ohne Botter gar nich lewen künnt; wahre Botterspmarotzer sint dat; un op en Dörpern finnt sik noch mannigein, dei meint,

Digitized by Google

et ſeite veel Kraft in er Botter un ſett ſe denne fingerdikke opt Brot; proſtemahltit! Son Fettlikker lewet grauſam düer un unjeſund ertau! Wollfeiler Smalt, gebrahen Spekk, en Betten wat Seute, taumal for Kinderken, Zirup, Honnig; et Ilderbeſte Maus — Maus — un noch emal Maus! Appelmaus oder Swetſchenmaus! Ok Appelſpelten mit en Betten jebrahen Spekk! In keinen Lanne jiſt et ſau veel Arten von ſchönen Taubrot as in Dütſchlant! Von en Jemüſen et Nahrhafteſte alle Kohlſorten: brunen un ſuren, Rauſen-, Blaumen- un Savojer-Kohl! Sonne Schöttel vull brunen Kohl in er Röhre gehörig dorcheſmort mit Bratkartuffeln — un wenn Ein mit en Ellenbogen in de Fikke komen kann — mit Brägenwoſt is jewiſſe nich tau verachten. Suerampfer, dei dorch en Winter geiht, un ok de andre vorzüglicher as de Spinat! For diſſene jekokten Löwenzahn (Leontodon taraxacon, Ringelblaume); ganß wat Schöns Jemüſerhabarber, dei ok en ganß bitter Klima verdräggt, ar ik et in Nortenglant ſach! Nich enaug te prieſen Sparjel! Wer dene ſik verſeggen mott, dei nehme Hoppenſproſſen! Mauren un Reuben recht ſchöne, awer veel Saft un wennig Kraft! de erſteren en Segen for lütte Krabbaten, op en Telder oder in'n Broe (roh oder jekokt ereeben)! En glükklig glükklig Minſche awer dei ſik an jungen Arſten un Bohnen ſau recht ſatt äten kann! Miſerabel Tüg de Kartuffel! Dei enthält man en lütt lütt Betten Stikkſtoff (de kräftigſten und hartdurigſten de roen), koſt veel Arbeit, Tit und Holt un is noch dertan nich ganß ohne Jift! Un doche fehlt et nich an Lüen, dei ſau te ſeggen öhre Teſtament maket, wenn ſe nich drei Mal et Dages Kartuffeln äten künnt. Seggt en denne: „Wurumme denn nich drei Mal en Dag Arſten, Bohnen, Linſen mit Afweſſelunge, denne ſparrt ſei et Mul wit op un daut, as of ſei't nich begripen künn't! Sau ofte wart de Minſche Sklave von ſinen Jewohnheiten! Un wu weert de Kartuffeln taubereit? Wu ſtaht nich de owergekokten, möget ſei noch ſau lange in öhrer Stinkſoße elegen hebben, in hohen Ehren! Wurumme denne nich leiwer ſe in de glue Aſche leggen, ſe leiwer op er

Digitized by Google

Isenplatte in er Röhre oder op en Füerheere (ok op den Ringen umme den Kokelpott) brahen? Wat en Jesmakk, wat en Duft un — wu gesunt denne! En Betten Solt ertau — Fett is gar nich nödig! — un de Prachtmahltit is fartig! Unglükklige Lüe, dei mit Kartuffeln as Hauptnahrunge sik behilpen mött! Satt weert sei nich un warm weert sei ok nich! Un drippet dat Kinder, denn pleget de Skrofeln nich wit te sin! Kinder, dei en utgelängeten Dag Kartuffeln un Brot äten mött, seiht immer pieperig ut, krieget öhr Lewedage keine Rausenbakken un kieket pierig op jidwedden Disch. Drumme jo immer en Swinen de Kartuffeln un en Minschen de schöne sure Melk!

Ne recht gue Mahltit Pilze! Awer ganß jenau mott Ein se kennen, ganß jenau; wu veele dervon sint gar te grausam jiftig! Ganße Fumiligen sint er all anne storben! Kinder dört se dorchut nich halen, un stets möt se an öhren richtigen Platze stahn; wenn dat nich is, denne dört en se jo nicht nehmen. Ganß wennige Arten sik opt Beste marken un sik umme alle anderen gar nich kümmern — dat is dei Regel, dei opet Strengste befolget weeren mott! Un de olen Pilze döget allehope nist. Von recht guen jist et ganße Heuwagen vull. De gewöhnlichsten un besten heit sau: Pfifferling (Cantharellus cibarius), jäl, scheif, verästelt, boben de Rand immer mit lütten Bogen, Jeruch fin, swar verdaulig, in'n Walle; Champignons (Agaricus, Blätterpilz) in 3 Sorten: 1. de gewöhnlige Champignon (Agaricus campestris), wittlig, Blädder röthlig wittlig, vigelettlig, wenn olt, vigelettbrun, duftig, op Wischen un Weihen, an Sparjelbeeten, an er Kante von'n Walle, un eine Art ervon prächtig under Benken; de Saft ervon de berühmte Soja; ne wahre Pracht as Taudat taur kolen un warmen Brahe. Wenn disse Pilz as ne lütte Klokke ut er Eere herutkiekt, frisch genoten mit en Betten Solt en köstlig Äten! 2. Reizker (Agaricus deliciosus, alsau de delikate Champignon) mit jälroer Melk, Kop graujälrothlig mit swakken Ringen, mit vanilleartigen Jeruch, immer under Dannenarten oder dicht erbie, op en Besten

Digitized by Google

esmort; 3. Goltbrätling (Agaricus volemus) mit witter Melk, bei as en frischen Härig smekket, jesmort prächtig, an Plätzen, wu de Sunne twischen Ober- un Underholt dorchschint. Steinpilz (Boletus edulis), Strunk immer feste, Kop brun un härtlig, mehrstentit under Benken; sin Fleisch dört under keiner Bedingunge blau weeren, süß is hei gar te grausam jiftig; hei jift ne harrlige Bouillon. Ob swar oder licht verdaulig, hänget besonders von er Taubereitunge af. Wer kein Vertruen tau Pilzen hat, dei laate sine Näse jo ervonne! Blot dei ängstliche Jedanke, se können jiftig sin, hat all slecht Besinnen taur Folge. Dat is gerade sau, as wenn Ein de schönste Hasenbrahe versmuset hat un en Frünt denne ut Schawernakk seggt, et wörre ne Katte west! Na ja, wat denne kummet, wett Jeder.

Owet — vull Kollenstoff, in allen Formen recht jesunt, awer veel mehr for en Dost as for en Hunger! For de Zuppe empfehlt sik Zellerie, Burrei un Peiterzilje (awer jo nich de jiftige Hunnepeiterzilje!), for de Arften Thymian (de wille vorzügliger as de tame), as Taudat tau en Fleischspisen injemakete Preißelbeeren (Kraunsbeeren), noch immer nich enaug esammelt, as de besten Jewürze Solt un Semp, wenn e nich tau scharp is! Besonders te loben de Zipollen! As ik in Italien was, et morjens Wittbrot, drop esmärt en Betten Olwenöl un drower roh jehakkte Zipollen — dellekat! Rettig hilpet verdauen und maket Apetit, awer jereben, nich in Schiben esnedden, Seepe for Jeden, dene de Tahn von er Tit de Hauers wegebetten hat; en Stükke Swartbrot un Rettig drop — en Hauptäten! As Zallat nist Bäteres as Zellerieköppe un roe Reuben, Garenkresse un dei schöne schöne Brunnenkresse, binahe jahrut jahrin hupenwise te hebben, in twei Sorten, Nasturtium officinale un palustre; de erste de beste, de tweite bi Erfurt op en Felle ebuet und in Englant en groten Handelsartikel! Beie for de Mage Medezin, dei ok en Kartuffelnzallat verdauliger maket. Un denne dei harrlige Ringelblaumenzallat (Löwenzahn, Leontodon taraxacum, awer jo nich de jiftige Caltha palustris, Kauh-

Digitized by Google

blaume, op feuchten Wischen), von'n freuheften Freuhjahre bet in en spädesten Harwest fast owerall riklig te finnen, anjenehm bitterlig un ower alle Maaßen jesunt! In Italien und Frankreich lopet sei bernahe in de Wedde! Un wu Veele ätet ne bi üsch? Da jammert se denn et Freujahrs: „Ach, wenn et doch entlig son Betten wat Greunes geiwe!“ Brunnenkresse un Löwenzahn wasset ne, sau te seggen, in de Näse herrinder un sei nehmet se nich! Rabüntje is flau und et erbarmligste Tüg is Lattuke! Nachtmützentüg, dat nah gar Nist smekket! Blot de Taudaten, dei utgeteikent bi üsch sind, hett Jesmakk! Un wu veel Lattuke wart vertilget! Bäter Endivie, Swartwörtel un Nachtlampenwörtel (Oenothera rapuntica)! Sall awer de Mage Winterdages nich ganß inslapen, sau mott hei dorchut en Betten Greunfutter hebben!

Koffei un Thee? Frielig is ne Tasse ächten Mokka oder Thee gar nich te verachten; beie jewet ne hüpsche Anregunge, doch neine Kraft; de erstere smekket ohne Zukker bäter as mit Zukker, de tweite nich sau! Awer wu düer — wu düer! Un nu son Zikkorienplansch! Dat sik Gott erbarme! Davor low' ik mik noch Roggen- un Maurenkoffei! Wat en Anblikk, wenn de flitige Husfrue, dei sau veel sau veel te daune hat, en ganßen Dag in Huse mit en Koffeipotte herumloppet, as ob er de Karwatsche hinder seite! Under der Tit kann se sik doch nich umme de lütten Husmusekanten bekümmern! Oder wenn sonne Sellschop von Koffei-Swestern un Bräudern an öhren Stauhle anwasset un stunnenlank Klitschklatsch terechtebrüet! Un taun Titschen mott er doch ok wat Fins bie sin, vernut wu de Karfstokk regiert! Chinesischen Thee? Wu ofte hett dene Andre all vordrunken! Nah China is wit henne un sin Duft wart all in China von andern Jewächsen künstlig hentauedahn! Schokelade — vorzüglig, riesig stark, awer tau kostspeelig for dene, dei Hungerpoten sugen mött! Alsau taun Wenigsten Kakao, wenn't ichtens tau verantworen is! Isländsch Moos, sau wat bitter un rik (reich) an Fettstoff, maket Apptit un is en swindsüchtigen Naturen recht heilsam; ganße Säkke vull ervon in en Jebirgen! Wu

Digitized by Google

Mannigein trampelt eroppe herummer, ohne dat hei et kennt un mag! Wat en Segen, bellt de Mage in Hungerdagen! En chineſiſchen Thee erſett op en Beſten, vernut Winterdages, Thee von Pepperminte, awer jo man recht ſwakk! dei warmet gar te ſchöneken un bekummet gar tau gut, hat Einder ſik ne Verküllige halt.

Beier? Ja woll, Wittbeier, Brunbeier, ok Ingwerbeier, as et veel in England edrunken wart, un Lagerbeier, dat hett, wenn nich ein von den umjekehrten Minſchenfrünnen — un leider fehlt et nich an ſonnen Hallunken — Jiſt erinder edahn hat! Blot Malz un Hoppen un nich in'n Owermaat jenoten! Awer wu ofte kann en et ſeihn, dat Ein Schoppen op Schoppen in einen Zuge herunderſtülpet, as of et darop ankeime te zeigen, dat hei en gut Jefälle hat! Un dei glöwet noch dertau: „dat kräftiget!“ Dorheit! En Glas Beier hat lange nich ſau veel Kraft ar en Stükke ile Brot un en Glas Water! Un wenn't ſau recht köppet, denket nich Diſſe un Jünne: „Wenn dat nich hilpet, denne wett ik et nich?“ Gerade umgekehrt! Je mehr et in en Timpen ſtiggt, teſte wenniger Nährkraft hat et! Un wat en Grül von Beierlümmel, ſon Stinkemichel, ful an Geiſt nn an Körper, ne leibhaftige Beiertunne mit en Kartuffelnjeſichte! Son Bengel früſt in ener beliewigen Kneipe an en Kachelowen förmlig an, willdeß Fru un Kinder te Huſe ſwögen un Karwatſchenſtele kauen mött! Wer ne ſware Krankheit dorchemaket hat, dei drinke tau ſiner vullen Webberherſtellunge jetroſt en Gläſeken von er jahrhundertlank rühmlig bekannten Mumme, blot ebruet in Bronswik! Sint butten Näſ' un Ohren vor en Froſte nicht mehr ſicher, quält de Mage ſik mit fetten, wuwwelwawweligen Tüge af un hat Ein dat Jefühl as krawweln Uetſchen in ſinen Buke herummer, — denne ſonnen lütten Wuptig, is et nein Fuſel, — dat ſchaat ſicher nich! Awer nehme ſik Jeder in Acht mit ſinen lütten Slukk taur rechten Tit, hett hei Minſchenfrünt oder Nordhäuſer, dat hei nich en Suput wart, dei leiwer hungert as dat hei ſinen Rachenputzer entbehrt! Un wenn Ein ſik inbillt: „Son Slukk hält doch Lif und Seele

Digitized by Google

teſamme! bei ſtarket!“ denne is hei op en Holtwege; hei befördert blot under Umſtännen de Verdauunge. En gut Glas Win taur Mahltit — woll dene, dei't hebben kann! Awer ehrlig, gruntehrlich mott et Jedränke ſin, un kein Dreimänderwin! Dat is jewiße: je unkräftiger de Koſt un je ruher et Klima, teſte mehr wert er eſopen! Un et ilderjeſundſte un ſchönſte Jedränke is un blifft de reine Quell- oder Pumpenheimer, as et de griechiſche Dichter Pindar all eſungen hat. Wer awer ſik ſeggen mott: „Wenn ik et ſau recht bedenke: Unrecht is et, dat du ſau veel pichelſt! Vor Gott nn dinen Jewiſſen, vor Fru un Kindern kannſt du't nich verantworen!“ Dei zeige ſinen Muth darinne, dat hei dat Supen hüpſch lätt! Supen is Underjank! Ne Sünne un ne Schanne in Hungertiten! Wat for en Unheil, wenn de Minſche ner fulen, koſtſpeeligen Jewohnheit in de Krallen fällt! — Un wu is et mit en Smöken? Wat ſall denn dat eigentlich heiten, wenn en ſüß ganß vernünftig un brav Minſche ſik henſett un mit ſinen ſtinkigen Ziftgliemſtengel grote Kaptalien in de Lucht paffet oder ſine Näſe taun Schoſteine maket oder gar et Mul voll Schapertebakk ſtoppet un denne de brune Soße as ne Ante vor ſinen Middeminſchen vorbiſwatjet, blot, umme ſinen Jeſmakk te ſchäen, ſik umme ſinen Appetit te bringen oder ſinen Jeruch ganß te verleiſen, wenn nich noch veel ſchlimmere Folgen nahekomt? Dat ſon Smökemichel, dei de finſten Havannahzigarren wegdampet, noch veel mehr ſtinket as ein, dei ſin Vergnügen an Stinkadore erſter Klaſſe finnt, dat market hei ſülweſt nich; dat hei awer under Ummeſtännen ſik in Jefahr bejifft un erinne ummekummet, dat is doch gar te grulig! Sau Ein hat denn ok gar keinen Grunt ower knappe Titen tau klöhnen, wenn ok ſine Fikke an der Swindſucht litt. Wu veel Gues leite ſik doch ſtiften von den veelen Millionen, dei rutſch wegeſmökt weert! Wu mannig Mage, dei ſo lut knurrt, könne ermidde ſättiget weeren! Un noch dertau, wenn hütiges Dages Jungens, drei Keeſe hoch, noch nich dröge hinder en Ohren, oder gar Fräuleins, de in'n Antjeput (Theegeſellſchaft in Oſtfriesland) ſau ſchöne ſnakken könnt ower

Digitized by Google

en Sinn for Schönheit, tapper drop losqualmet as en olt Großvader in finen Schüddelſtaule — ſudichkann!

III. Dagesordnunge.

Strekke ſik Jeder nah ſiner Dekke! Un jo immer Afweſſelunge!

1. Morjenmahltit (twiſchen Klokke 5 un 6): Zuppen, as Arſtenzuppe mit gebrahen Spekk un en Betten Thymian, Melk-, Brot-, Fleiſchzuppe; kole oder warme Melk, ſure un ſeute alleene oder jemiſcht. Swakken Pepperminzthee, Koffei, Thee, Kakao, Schokkelade; Botter-, Smalt-, Mausbrod, Keeſe. Eier in allen underſchiedligen Formen (awer nich as Gummibälle!). En Bükkig, en Härig, Woſt, Gauſe- und Swineſchinken, en Stükke kolen Brahen, Beafſteak, jebrahen Fiſch! Rettig, Radieſeken, Jemüſerhabarber! Kartuffeln in er Aſche oder in er Röhre jeröſt! Ringelblaumenzallat, Garenkreſſe!

2. Middagesmahltit (twiſchen Klokke 12 un 2): Linſenzuppe mit oder ohne Woſt, Fleiſchzuppe; Eier, Beafſteak, Karbonade, Rulade; alle Sorten von Brahe: Rints-, Hamel-, Swinebrahe, Jeflügel, Wiltprett, Fiſche. Jebrahene oder afjekokte Kartuffeln, Preißelsbeeren, Jemüſerhabarber, Suerampfer, Bakkowet, Appelmaus; Zallat von Zellerie un roen Reuben, Brunnenkreſſe alleene oder op en Kartuffelnzallat, Rabüntje, Kohl: witten, brunen, Savoyer, Blaumen- un Roſen-Kohl; Mauren, Reuben. Datau en Glas Beier: Brun-, Witt- oder Baierſch Baier, en Glas ehrligen Win, vernut dütſchen Win, oder taumal bi Kamſchadalenkülle un tau fetten Spiſen (Puffer, ſchön dünne as en Mahnblatt) enen lütten Wuptig! Taun Sluſſe: Owet, Stikkebeeren, Jehannsbeeren, Arbeeren, Heilebeeren! Un wer eimal glöwet, dat

Digitized by Google

hei ohne tweimal Koffei nich lewen kann, denne man flux nahr Mahltit ne Taſſe von ener Bohne, dei ſlecht utſieht, awer gut is (Nachtigallenbohne möcht' ik ſe nennen) nich dot ebrennt un in guen Water (Regen- oder Sneiwater) ekoket!

3. Abentmahltit (twiſchen Klokke 6 un 8): Zuppe: Fleiſch-, Bohnen-, Melk-, Gries-, Grupen-, Ris-, jebrannte Mehl-, Flieberbeeren-, Rauſenappel-, Haputjen-, Schokkeladenzuppe; Eier, Rulade, Brahe, Wiltpret, Jeflügel, Fiſche. Kohl, jeröſte Kartuffeln, Appelmaus, Bakkowet, Preißelbeeren; Zallat: Brunnenkreſſe, Löwenzahn, Zellerie un roe Reuben; Mehlſpiſe; Owet. Wenn borchut owerjekokte Kartuffeln, denne wennigſtens mit Härig oder Bükkig! datau en Glas Win, Beier oder en Slukk! Un hinderher, wenn Ein et for nödig hält, ne Taſſe Thee oder ſwakken Peppermintzthee!

IV. Sluß.

Wat folget nu ut allen diſſen Betrachtungen? Taun Kukkuk mit allen fulen un düren Jewohnheiten! Marſch mit aller Pemmel-, Pladder- un Kinkerlitſchenwirthſchaft! Dei döget doch weder for de Jeſuntheit noch for en Jeltbübel! Dafor ſimpelne, awer kräftige Spiſen un Jedränke! Sau wennig as ichtens denkbar Kartuffeln un Brot (dei Wöre Morjen-, Middages-, Abentbrot ſegget all, dat in er Regel tau veel Brot ejetten wart), ſau veel as ichtens möglig Arften, Bohnen, Linſen, Eier, Melk, Fleiſch! Awer Alles mit Maat un Afweſſelunge, Alles mit en Underſchied! Hat Ein ſonne Tuneggelnatur, denne nehme hei ſik vor en „Tauveel" in Acht! Hat Ein ſonne Windhuntnatur, denne vor en „Tauwennig!" Wat en Frätſakk is, dei laate ſin Fräten, wat en Pichelante is, dei laate ſin Picheln hüpſch ſin! Woll dene, dei Weih-

Digitized by Google

dage in ſiner Fikke nich kennt, dei recht deip in ſe rinder-gripen kann, umme for ſine Jeſuntheit op et Beſte te ſorgen, un ſinen unglükkligen Nahwer, dene de Hunger ut en Ogen kieket, mit rikligen Gaben ſiner Bräuderliebe te ſättigen!

Un nu de dütſche Patſchhant un „Jeſegente Mahltit!“ Denen alletehope, dei diſſe Baukſtaben öhrer Opmarkſam-keit ewürdiget hett, vernut awer en dütſchen Husfruen, dei de beſten Kökenmeſterſchen ſint in er ganzen Welt!

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Gaylamount
Pamphlet
Binder
Gaylord Bros., Inc.
Stockton, Calif.
T. M. Reg. U. S. Pat. Off.

YB 15123

M88923 TX355
S3

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google